Arceau après arceau, Anders Eriksson remonte la nasse dans le bateau. Il concentre alors son attention sur une espèce: le sandre.

Les pêcheurs suédois du lac Hjälmaren misent sur une **pêche durable** du sandre. Une nouveauté mondiale.

# MSC: sandre sauvage

TEXTE RENÉ SCHULTE
PHOTOS HEINER H. SCHMITT

Le vent nous décoiffe de plus en plus au fur et à mesure que la petite barque de pêche gagne de la vitesse, laissant derrière elle un sillon ondoyant sur la surface lisse du lac. Au-dessus de nous un ciel bleu acier, autour de nous les reflets émeraude de l'eau mouchetée de pollen.
Les odeurs du lac emplissent nos narines. Il fait bon. Presque chaud pour des conditions suédoises en cette belle journée de mai sur le Hjälmaren: un lac de 479 kilomètres carrés dont la profondeur moyenne est d'environ huit mètres et distant d'une bonne heure et demie de route, vers l'ouest, de Stockholm. Anders Eriksson réduit la vitesse du moteur hors-bord et vise une bouée. Le pêcheur saisit la corde qui plonge dans l'eau et remonte le filet en forme de quille. Arceau après arceau, il fait rentrer la nasse dans le bateau. Les premiers poissons apparaissent. Encore bien vivants, frétillants. Anders concentre son attention sur une espèce bien précise: le sandre.
Il sort un poisson après l'autre. Cependant, tous ne finissent pas dans l'un des contenants bleus ou blancs. Ceux qui sont trop petits rejoignent les eaux du lac. Cette façon de procéder permet à la population de poissons de se reproduire et de conserver ainsi un peuplement sain du lac. C'est là aussi une des raisons pour lesquelles la pêche au sandre dans le lac Hjälmaren est certifiée MSC (Marine Stewardship Council) depuis le 7 août 2006. Cela signifie qu'elle est gérée de façon exemplaire et selon les principes du développement durable. Une nouveauté mondiale car jusqu'ici le label MSC n'était connu que pour les pêches pratiquées en mer mais pas en eau douce.
Il y a une bonne raison pour que les pêcheurs du lac Hjälmaren ne transforment pas en argent tous les poissons qui se prennent dans leurs filets: «Au milieu des années 90, nous avons vécu une crise, raconte Anders Eriksson. Les prises ayant considérablement diminué, les pêcheurs ont dû reconsidérer leur manière de travailler.» Leur existence en dépendait – et en dépend encore car les

Ce matin-là, un cygne pour toute rencontre.

**Pique-nique mode d'emploi** Page 14

# suédois

pêcheurs suédois sont très sédentaires et restent fidèles à leurs plans d'eau. Anders Eriksson, qui malgré ses 24 printemps est sur le point de reprendre la pêcherie de son père, incarne la 17e génération à poursuivre cette exploitation familiale.

Sur le chemin du retour, il raconte encore les pénibles mois d'hiver au cours desquels son père et lui doivent forer des trous par –20° C dans l'épaisse couche de glace qui recouvre entièrement le lac pour pouvoir immerger leurs filets. Nous arrivons au port. Il amarre le bateau, pèse la pêche du jour et stocke les poissons dans les entrepôts frigorifiques familiaux.

Les sandres sont ensuite pris en charge par Gösens Fisk, entreprise familiale active dans le commerce du poisson depuis 1935 et également certifiée MSC. Lorsque la pêche arrive dans la petite halle de production, elle passe d'abord par le contrôle de qualité. Ensuite, les sandres frais MSC sont triés par poids, placés dans des contenants remplis de glace pilée et préparés pour le transport en Suisse. Enfin, le poisson frais transite par Bell Seafood pour finir son voyage dans les étals des points de vente Coop.

**Vidéo**

**Pêche au sandre sur le lac Hjälmaren**
www.cooperation-online.ch/sandre

# En connaissance de cause

Quels poissons ou fruits de mer puis-je savourer sans scrupules? Le nouveau **guide d'achat du WWF** vous renseigne.

Les Suisses mangent de plus en plus de poissons et de fruits de mer. Selon une étude effectuée par le WWF Suisse, la consommation a progressé de plus de 20% au cours de ces vingt dernières années, soit environ 7,6 kg par an par habitant. Déjà trois quarts des populations mondiales de poissons souffrent ou sont menacés de surpêche. Mais les élevages présentent, eux aussi, des défauts: «Etant donné que les poissons d'élevage sont généralement aussi nourris avec de la farine et de l'huile de poisson, les aquacultures contribuent également à l'exploitation abusive des mers et des océans», dit l'experte en poissons du WWF, Jennifer Zimmermann. Qui veut acheter du poisson devrait donc le faire en connaissance de cause. Le WWF vient de compléter et de rééditer son guide d'achat intitulé *Pour les poissons et les fruits de mer*. Il contient de judicieux conseils et une liste de produits allant de «recommandable» à «bas les pattes». Il est disponible gratuitement auprès du WWF (aussi en ligne) ou auprès de Coop.

**Le guide d'achat du WWF est également disponible en ligne.**

**lien**
**www.wwf.ch/poisson**

&

## Exclusivité chez Coop
## Sandre frais certifié MSC

Pêches de sandres sauvages certifiées MSC (Marine Stewardship Council) pour une pêche durable: cette nouveauté n'existe en Suisse que chez Coop. Le poisson carnassier d'eau douce certifié provient du lac suédois de Hjälmaren où il est pêché par les professionnels locaux dans le strict respect des prescriptions MSC.

La chair du sandre MSC est blanche, douce, juteuse et pauvre en graisse. Il est vendu en filets emballés et est disponible au rayon libre service de poisson dans les grands points de vente Coop.